



MARONITORTE

1. Für den Buchweizenboden Tortenform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Buchweizenmehl und Kakao versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale gut schaumig (min. 10 Min.) schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack unter ständigem Rühren einlaufen lassen und Rum zugeben. Mehlmischung unterheben.
3. Masse in die Tortenform füllen, glatt streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Maronicreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers schlagen und kalt stellen. Kastanienreis auftauen lassen und mit dem Staubzucker glatt rühren. Rum und Orangensaft erwärmen, die gut ausgedrückte Gelatine zugeben und warm auflösen. Zur Maronimasse rühren, Schlagobers behutsam unterheben und auf den Tortenboden füllen, mit einer Palette oder einer Teigkarte wellenartig verstreichen und ca. 7 Stunden kalt stellen.
5. Für die Garnitur Popcorn nach Gebrauchsanweisung zubereiten. Wenn diese fertig geröstet sind (lt. Gebrauchsanweisung), Kristallzucker in einer Pfanne langsam schmelzen, Popcorn zugeben, durchschwenken, auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen und anschließend die Torte damit garnieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTE MIT 24 CM DURCHMESSER:

Buchweizenboden:

- 3 Eier
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1/4 Zitrone
- 70 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 1 Schuss Rum
- 80 g Buchweizenmehl
- 1 gestr. EL Kakao

Maronicreme:

- 250 g Kastanienreis (tiefgekühlt)
- 80 g Staubzucker
- 2 EL Rum
- Saft von 1 Orange
- 5 Blätter Gelatine
- 500 ml Obers

Garnitur:

- 2 EL Kristallzucker
- 2 EL Roh-Popcorn